

太原宝藏地 焕新老字号

老字号是城市的瑰宝，记载着光阴故事，绽放着时代光彩。在时代变迁、岁月流转，一直闪耀于大众心中。

多年来，太原市的诸多老字号在不同方面与时俱进积极转型，匠心与品质同步，传承与创新相融，焕发出勃勃生机。

“既有悠久历史，也书写崭新故事，让我对太原对山西有了更深的理解感悟，很棒！已经向亲戚朋友推荐了。”不少游客感叹。

匠心独具

“起个大早，赶个头脑。”无论春夏秋冬，前往清和元饭店吃早餐，已成为许多市民的生活方式。一个单碗、一个副碗，一笼烧卖、一壶烧酒，两碟小韭菜、一个帽盒，众多常客总是把着碗边吸溜到过瘾。

“终于到我了，来3袋元宵啊。”在钟楼街中段位置，恒义诚甜食店生意总是非常火爆，排队早已成了一道亮丽的风景。因早年开设于钟楼街“老鼠窟”巷口，故以“老鼠窟元宵”著称，其具有严格的滚制工艺，滚面粉中间不可停顿，至少要经过6站6滚方可完成，做出的成品软糯筋道、口感丰富，广受消费者喜爱。

循着缕缕醋香，行至附近的桥头街，在宁化府益源庆醋业门店前，总能看到排队等候的“长龙”，食醋飘香，回味无穷。门店里一派繁忙，散醋销售台前，工作人员手持打醋的软管，一刻不停地忙着灌装。作为众多太原人“舌尖上的记忆”，门店墙壁上的“中华老字号”在阳光下熠熠生辉，沉淀着中华优秀传统文化，更凝聚了几代人的汗水和心血。去年5月，在东方甄选山西行带火了一众山西产品之际，宁化府益源庆也火热出圈，在全部100余款产品中销售订单量位居榜首。

醋对于山西意义非凡。宝源老醋坊同样极受青睐，步入老陈醋非遗工艺生产、展示厅，从酿醋原料到蒸、酵、薰、淋、陈，酿醋师傅一步步再现古代酿醋场景，同时也在酿醋器具和服饰上还原了古时风貌。

不仅它们，诸多老字号历经几百年的风雨传承、薪火相传，秉承工匠精神，已成为品质的保障，吸引众多市民与外地游客慕名而来。



益源庆醋业 梁琛 摄



老香村 王韵菲 摄

增添新品

创新是发展的源泉。诸多老字号不断在观念、技术、服务、管理、营销等方面提升创新能力，为企业发展注入新元素。

位于钟楼街的老鼠窟元宵早已成了四季食品，“夏不做元宵、冬不卖凉糕”的老规矩已成过去式，在传统元宵基础上，他们新增了玫瑰凉糕、麻球、麻团、麻花、蜜汁果、糖耳朵等。老香村钟楼街旗舰店创新了鲜奶提子、黑咖啡核桃等口味的麻薯，推出了麻将绿豆糕等一系列“西点中做”的新品种。重新设计的手提包装袋添加了古建、年画等元素，富有文化韵味，让人爱不释手。认一力根据年轻人的口味，综合市场需求，推出了醋醋牛肉丸、孜然羊肉等新菜品。

除了在吃的方面积极创新，一些老字号还推出了文创产品。大宁堂推出了文创产品，印

章图案有“大宁堂外观”“十二时辰作息表”以及各类中草药等，用年轻人喜爱的方式科普中医知识。宁化府益源庆醋业融入传统文化、国风元素，打造出中国红、王府世家、和为贵、将军醋、十二珍等十余款文创礼盒新品；开创性发行了“宁化府小王爷”“益源庆千金”等数字藏品，以二次元形象打造全新IP。

为积极转变发展方式，六味斋建设了食品工业园云梦坞，从春到冬，开放厂区迎接四面八方的人们。在这里，可参观现代化的生产工艺流程，并在云梦坞的湖光山水间畅享撸串的快乐。同时，还将开展户外烧烤业务和工业旅游相结合，打造新的消费热点。自4年前六味斋云梦坞景区开展户外烧烤业务以来，不断丰富菜品，推出烤全羊、烤牛头、烤羊腿等特色美食，每到周末经常出现一桌难求情况。

精工细作

安静站立，高贵华丽、内敛温柔；缓缓走来，袅袅婷婷、婀娜多姿。步入华泰厚服装店，一件件服饰于无声处透出经典与雅致，一些市民试穿着定做的旗袍，动静间皆如美丽的风景。

近年来，华泰厚积极转型，加大创新力度。购入40台现代化进口设备，制定一系列服装制造工序细则和监测细则，严把质量关；聘请资深专家做技术指导和管理工作，形成核心竞争力；多元化延伸与优化，研发具有传统元素和现代元素的产品；不仅“一人一版、精工细作”，还推出“一次定制、终身服务”的标准。

如今，经过积极改良，在传统服装基础上融入现代时尚元素，华泰厚涵盖了适合各个年龄段穿着的系列服装，男装主要有中山装、青年装、唐装、夹克、西服、衬衣等；女装有旗袍、连

衣裙、风衣、大衣等。

“老字号不能只理解它的‘老’，一定要关注它的‘新’。”在“白鸽服装”掌门人秦敏看来，一直保持“新”，才能变得“老”。多年来，白鸽企业创新思路，开启服装私人定制新模式。选面料，定款式，20多道量体程序，60多个制衣数据，再经过制版、裁剪、毛坯制作、三次试衣、成品完成、客户验收等诸多流程的私人定制。

秦敏介绍，随着时代的发展，人们的个性化需求更强，私人定制能更好地满足顾客。目前，“白鸽”系列服装有100多个品种不仅行销国内，而且出口欧美、东南亚等地。

与时俱进，创新不止，阔步向前，诸多老字号正在续写更多精彩故事。

记者 李静



华泰厚 王韵菲 摄



清和元 韩双喜 摄

太原宝藏地 丰饶土特产

都说一方水土养一方人，在并州大地这片人杰地灵的沃土地上，各种天赐佳品、丰饶美味层出不穷，丰盈着人们的舌尖、滋养着人们的身体和心灵。甜蜜多汁的清徐葡萄、色泽金黄的阳曲小米、软糯绵滑的娄烦土豆……它们既是获得国家地理标志的土特产，又是源于大自然的恩赐……

清徐葡萄甜盈盈

“平遥的牛肉太谷的饼，清徐的葡萄甜盈盈……”上世纪50年代，这首由著名歌唱家郭兰英演唱的山西民歌《夸土产》，由于曲调优美，富于山西地方民歌风味，被广为传唱。在中国，太原清徐县是与新疆吐鲁番、河北宣化、安徽萧县齐名的全国四大葡萄产地。由于清徐位于北纬37度世界葡萄黄金生产带，光照充足，昼夜温差大，所产葡萄格外甜美。清徐葡萄已有2000多年的种植史，自唐以来，一直是皇家贡品。“自言吾晋人，种此如种玉，酿之成美酒，令人饮不足。”唐代诗人刘禹锡如此赞美这里的葡萄和葡萄酒。

绿色的阳光玫瑰、紫色的巨峰、黑色的黑玛瑙……放一颗葡萄入口，咬开脆爽的果皮，那柔嫩的果肉开始在唇齿起舞，那充盈的果液瞬间在舌尖爆开，甜美多汁、沁人心脾。如今，清徐葡萄品种多达180余种。2013年4月15日，“清徐葡萄”成为国家地理标志产品。今年，清徐葡萄专业镇成为太原新认定的市级专业镇。

阳曲小米黄澄澄

早上不到7点，位于阳曲县新阳路的一家社区食堂内已经坐满了前来用早餐的食客。“来碗粥粥！”“给我也来碗粥粥！”……只见透明餐柜的大锅内，盛放着满满的金黄色的小米干饭便是人们口中的“粥粥”，在丸子汤、蛋汤、油饼、包子等众多可供选择的早餐中，这个看起来最不起眼的食品却是被人们吃到了最多的。工作人员像打大米饭一样给人们一勺一勺铲进碗中，再在上面浇上炒茄子、炒豆腐、炒土豆丝等配菜，人们吃得格外津津有味。与别处不同，在阳曲县，人们对小米的偏爱已到了近乎狂热的地步。除了要喝汤汁浓稠米香浓郁的小米稀饭，每天也一定要吃到金灿灿、香喷喷的小米“稠粥”。

阳曲县史称“三晋首邑”，地处忻州与晋中盆地之脊梁地带，有“河朔之喉，天下之脊”之称。全境东、西、北三面高，南面低的独特地理环境，其气候和环境非常适宜谷物生长。据记载，阳曲县在夏商时期就开始种植谷物，素有“谷乡”之称。由于全县境内无任何煤、铁、化工等污染企业，大气、水源、土壤状态原始，且海拔高、无雾霾、无污染，为优质谷子生长提供了独特的气候和地理条件，成为山西省优质小米的最佳产区。其米色金黄，米粒饱满，米味香甜，熬成的稀饭黏度恰到好处，蒸煮皆宜，米粒溶胀饱满，稀饭与米粒浑然一体，香甜可口。其独特的口感也造就了“山西小米好，阳曲小米香”的品牌效应。

2009年“阳曲小米”获原农业部地理标志产品，2018年获市县级区域公用品牌，2019年3月，“阳曲小米”地理标志证明商标获得国家知识产权局正式认定。2020年，阳曲县政府将“阳曲小米”地理标志运用促进工作纳入年度县重点项目工程。自此，阳曲县小米生产经营企业从谷子种植、生产经营到商标包装设计都做了精心组织。越

来越多口感香醇，包装精美的阳曲小米走入高端市场，为阳曲人带来更多发展的信心。

娄烦土豆沙糯绵

白细柔嫩的土豆吃搓搓、劲道有嚼头的磨擦擦、爽滑又Q弹的捣饅糕……这些看起来名字“老土”的东西却是娄烦县最著名的“土豆美食三件套”，它们以其独特的制作工艺成就了深入人心的美味，成为无数娄烦人寄托乡愁美食。在娄烦，土豆是人们饭桌上的一顿不可或缺的主粮兼用食物。无论做什么饭，“先刮个山药蛋”成为娄烦人的基础步骤。早上熬点土豆稀饭、中午做一锅土豆烩菜、晚上做一盘土豆丝凉菜……从引入至今300多年的食用实践中，娄烦人摸索创造出土豆的上百种吃法，不仅单独烧、煮、炒、蒸可以做出多种食物，还可以和任何一种食材搭配做出花样百出、风味各异的美食。

娄烦地处吕梁山区，由于海拔高、温度低、雨量小、昼夜温差大、光照强等得天独厚的条件，这里种出来的土豆淀粉含量高，比其他地区的土豆口感更沙、更糯、更绵，还带点甜丝丝的味道，深受人们偏爱。2018年2月12日，“娄烦山药蛋”获得国家农产品地理标志登记保护。娄烦县也被山西省政府确定为山西省有机旱作农业示范县。娄烦县开始重点发展以土豆种植为主导的绿色产业，打造“中国好土豆、娄烦山药蛋”品牌。

2021年11月，娄烦的土豆走出国门，销往东南亚，交易额达1200多万元。2023年，娄烦县将土豆食品制作技艺申报为市级非物质文化遗产代表性项目。如今娄烦土豆又增添新特色——富硒土豆。富硒土豆不仅产量高，而且品质和口感也有提升。通过增施含硒底肥及喷施富硒叶面肥，土豆富硒含量达到50微克/公斤以上，娄烦土豆实现了由普通农产品向功能性农产品的迈进。如今，山西娄烦土豆种植面积超5万亩，是全县种植面积最大、产量最多、收益最高的作物。

美丽的并州大地，恩泽绵延，物产丰饶。晋祠大米、清徐沙金红杏……这里还有多种地理标志土特产等着人们品尝。鱼跃鸟飞欢，水丰民安乐。在这片希望的土壤上，丰衣足食的人们正大步迈向未来迈进。

记者 孙耀星



晋祠稻米 韩双喜 摄



阳曲小米 韩双喜 摄



娄烦土豆 牛利敏 摄



蒸饅糕 牛利敏 摄